



— Millésime 2006 — Ou les merveilleux caprices de la nature...

Une année surprenante, qui restera dans les esprits par ses conditions climatiques insolites : plutôt sèche, avec une pluviométrie régulière et bien répartie au fil des mois, qui a permis à la vigne de bien supporter la chaleur.

Un millésime globalement chaud (plus chaud qu'en 2005), avec des mois de juin, juillet et septembre caniculaires. Le mois d'août a fait exception à cette tendance générale, plus frais. Le vent, très présent, a séché les quelques pluies et rosées du matin. Le début de mois de septembre fut exceptionnellement chaud, suivi d'une période plus fraîche et orageuse. Ces originalités de la nature, survenues à des périodes clés du développement de la vigne, ont marqué profondément et de belle façon la qualité des raisins. Ces éléments atypiques se sont révélés très favorables à la qualité des raisins, pour aboutir à un résultat excellent.

La Floraison :

Précoce et groupée, dès la fin du mois de mai.

La Véraison :

Fin juillet, a précédé un arrêt de croissance rapide de la vigne, dû à de fortes chaleurs et des températures minimales élevées.

La Maturation :

D'abord lente au mois d'août, elle s'est par la suite accélérée grâce aux conditions climatiques exceptionnelles de la première moitié de septembre. Le merlot, grâce à sa précocité naturelle, possédait une très belle maturité au moment des vendanges et a su profiter pleinement de ces conditions. Le cabernet sauvignon a développé une extrême finesse.

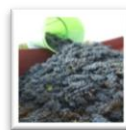
Notre Implication et notre Savoir-faire :

2006 est un millésime pour lequel nous avons redoublé d'efforts dans la vigne (éclaircissage, effeuillage sans excès...) pour améliorer la maturation des raisins et les amener aux vendanges dans des conditions optimales... Ces efforts se sont avérés largement récompensés. Si les pluies de mi-septembre ont pu nous inquiéter pour la récolte, les vendanges se sont finalement déroulées sous le soleil.

Les Vendanges :

Comme à l'accoutumée, nous avons attendu que les saveurs d'abricot, si caractéristiques de la maturité optimum à Fougas, apparaissent dans les grappes pour commencer à vendanger. Dans les vignes, nous avons doublé nos équipes afin de faciliter le tri des quelques grappes botrytisées dès la cueillette. Puis les grappes de raisin ont été triées sur deux tables de tri, la première placée avant égrappoir était composée de 8 personnes, et la seconde située après l'égrappoir de 6 personnes. Nos techniques de vinification ajustées aux conditions du millésime (macération de 18 jours, peu de pigeage, aucune pompe utilisée pendant la vinification) ont permis d'exploiter au maximum le très beau potentiel des raisins mis en cuves. Une très belle richesse aromatique...

Comme toujours dans le cas d'année contrastée, le grand terroir de Fougas a su révéler toute la complexité de ce millésime. Le merlot, ramassé du 25 au 28 septembre, témoigne de cette qualité avec des degrés naturels élevés proches de 13% vol., des acidités révélatrices d'un bon équilibre des vins en devenir, un potentiel aromatique exceptionnel, réelle caractéristique du merlot pour ce millésime 2006, des peaux épaisses avec beaucoup de couleur (anthocyanes), riches en composés phénoliques. Les cabernets franc et sauvignon, récoltés à partir du 9 octobre, ont ajouté, à leur tour, qualité et finesse à la grande complexité aromatique des merlots. La récolte a été peu abondante (39 hl/ha). Fougas Maldoror 2006 est composé de 68% de merlot, 32% de cabernet sauvignon. L'élevage a été réalisé en barriques neuves pour 55% et en barriques de 1 an pour 45%. Le millésime 2006 est charnu, fruité et très aromatique.



CHÂTEAU FOGAS